

LEI MUNICIPAL Nº 5212, DE 11/12/2024
PROJETO DE LEI Nº 5677, DE 09/12/2024

“AUTORIZA A ADESÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO AO PROGRAMA ‘SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO-SIMC’ A SER IMPLANTADO PELO CONSÓRCIO AMEG, DEFINE OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”.

O Prefeito Municipal de São Sebastião Do Paraíso, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele, em seu nome, sanciona a seguinte lei:

Art. 1º Fica criado, no âmbito do Município, o SIM - Serviço de Inspeção Municipal, que tem por finalidade implementar os serviços de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal incluindo as atividades de fiscalização, orientação, educação e certificação.

§1º O Serviço de Inspeção Municipal será realizado de forma consorciada pela Associação dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Grande - Consórcio AMEG, que realizará a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito na área de atuação do Consórcio AMEG.

§2º A área de atuação do Consórcio AMEG, para fins do disposto no § 1º é a soma dos territórios dos municípios consorciados, nos termos do art. 4º, § 1º, inciso I da Lei 11.107/2005.

§3º Fica delegada ao Consórcio AMEG a competência para a criação, implantação, consentimento, regulamentação, fiscalização e aplicação de sanções dos serviços de inspeção sanitária.

Art. 2º Para os fins desta Lei e das normas regulamentadoras são adotados os seguintes conceitos:

I - Análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - Análise fiscal - análise efetuada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores públicos e/ou empregados públicos;

IV - Análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - Animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - Animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - Espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII - Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IX - Desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X - Equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal nº 8.171/1991, e demais normas federais e estaduais aplicáveis;

XI - Espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XII - Higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII - Limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XIV - Sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XV - Padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XVI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVII - Programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo órgão competente;

XVIII - Qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XIX - Rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender; e

XXI - Inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII - Estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte - estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta

metros quadrados), destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e rãs) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;

c) fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 toneladas de carnes por mês;

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

f) unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXIII - Estabelecimento de produto de origem animal - qualquer instalação ou local nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne, o leite, o pescado, o mel e a cera de abelha, o ovo e os seus respectivos derivados, bem como os produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 3º A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal têm por objetivo:

I - Incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

II - Proteger a saúde do consumidor;

III - Estimular o aumento da produção;

IV - Promover o processo educativo permanente e continuado de todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 4º Para cumprir os objetivos do serviço de inspeção, o Município e o Consórcio AMEG desenvolverão, dentre outras, ações que visem a:

I - Promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de um serviço único de inspeção sanitária;

II - Formular diretrizes técnico-normativas de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades dos municípios consorciados;

III - Estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;

IV - Regular o registro e o cadastro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal;

V - Fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade;

VI - Estimular o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da Sociedade Civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científica nos sistemas de inspeção;

VII - Executar a inspeção sanitária de matéria-prima, da industrialização, beneficiamento, embalagem, distribuição e a comercialização dos produtos de origem animal mediante exercício do poder de polícia;

VIII - Notificar os produtores e/ou comerciantes que produzirem e/ou comercializarem produtos que não atendam os requisitos constantes neste regramento;

IX - Lavar e instruir os respectivos Autos de Infração;

X - Solicitar apoio ao Poder Judiciário e à Polícia Militar, quando necessário, para o cumprimento das obrigações dispostas na presente Lei;

XI - Apreender produtos que estejam em desacordo com as normas insculpidas na presente Lei;

XII - Suspender, interditar ou embargar estabelecimentos de produção ou comércio de produtos de origem animal, assim como cassar os respectivos registros, na hipótese de atuação fora dos limites desta Lei;

XIII - Realizar ações de combate à produção e ao comércio clandestinos de produtos de origem animal;

XIV - Fiscalizar o transporte de produtos de origem animal *in natura*, industrializados e/ou beneficiados destinados ao comércio;

XV - Realizar outras atividades relacionadas à inspeção e à fiscalização sanitária de produtos de origem animal indicados em leis estaduais e federais, ainda que não expressos no corpo da presente norma.

§1º Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar sem que estejam previamente registrados ou cadastrados na forma desta Lei.

§2º O Consórcio AMEG poderá conceder prazo, na forma do regulamento, para os estabelecimentos se adaptarem às exigências desta Lei, concedendo-lhes título de registro ou de cadastro provisórios.

Art. 5º São sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

I - Os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;

II - O pescado e seus derivados;

III - O leite e seus derivados;

IV - O ovo e seus derivados;

V - O mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art 6º A fiscalização, de que trata esta Lei, far-se-á:

I - Nos estabelecimentos industriais especializados no abate de animais e no preparo ou na industrialização de seus subprodutos, sob qualquer forma;

II - Nos entrepostos-usina, nas usinas de beneficiamento, nas indústrias de laticínios, nos postos de refrigeração de leite e nas microusinas de leite;

III - Nos entrepostos de ovos e nas indústrias de produtos deles derivados;

IV - Nos entrepostos de recebimento e de distribuição de pescado e nas indústrias que o beneficiem;

V - Nos postos e entrepostos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produto, subproduto ou matéria-prima de origem animal;

VI - Nas propriedades rurais que produzam ou manipulem produto de origem animal ou produto dele derivado.

Parágrafo único. Quando necessário, serão feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produto e subproduto de origem animal destinados ao consumo humano ou animal.

Art. 7º A fiscalização sanitária referente ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

§1º Os serviços de inspeção e de fiscalização sanitária serão executados de forma harmônica, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

§2º Entende-se por produção, beneficiamento e industrialização os procedimentos utilizados mediante qualquer técnica para a obtenção de produtos *in natura* ou derivados de origem animal, destinados ao consumo humano, que tenham características tradicionais, culturais ou regionais, ainda que produzidos em pequena escala.

§3º O responsável técnico responderá solidariamente com o titular da atividade econômica desenvolvida por eventuais infrações sanitárias ocorridas em razão do descumprimento das ordens dispostas nas normas regulamentadoras.

Art. 8º O serviço de inspeção respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 9º A inspeção e a fiscalização sanitária de produto de origem animal abrange as seguintes atividades, sem prejuízo de outras previstas em normas federais e estaduais:

- I - A classificação do estabelecimento;
- II - O exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de relacionamento, bem como para a transferência de propriedade;
- III - A fiscalização da higiene do estabelecimento;
- IV - As obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento;
- V - As normas de funcionamento do estabelecimento;
- VI - A inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate;
- VII - A inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte;
- VIII - A classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada;
- IX - A aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem animal;
- X - A embalagem e rotulagem do produto e subproduto;
- XI - O registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem;
- XII - A matéria-prima na fonte produtora e intermediária;
- XIII - Os meios de transporte de animal vivo, assim como do produto derivado e sua matéria-prima, destinados à alimentação humana;
- XIV - O trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;
- XV - A coleta de material para análise de laboratório;

XVI - O exame microbiológico, histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto;

XVII - O produto e o subproduto existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas neste regulamento;

XVIII - A aplicação de penalidade decorrente de infração;

XIX - Outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 10. O Município e o Consórcio AMEG poderão coletar amostra de produto de origem animal, sem ônus para si, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 11. A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento desta Lei, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado, com ônus para o proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único. A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 12. A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 13. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamentos específicos.

Art. 14. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - Matadouro de bovino, suíno, equídeo, ave, coelho, caprino, ovino e demais espécies, de abate autorizado;

II - Indústria de carne e derivados, entreposto de carne e derivados, e indústria de produto não comestível;

III - Usina de beneficiamento de leite, fábrica de laticínios, entreposto de laticínios, posto de refrigeração, granja leiteira e microusina de leite;

IV - Entreposto de pescado e indústria de conserva de pescado;

V - Unidade apícola;

VI - Entreposto de ovos e indústria de conserva de ovos;

VII - Fábrica de coalho, coagulante e fermento.

Parágrafo único. Os demais estabelecimentos previstos neste Programa serão relacionados.

Art. 15. No estabelecimento sob inspeção, a fabricação de produto somente será permitida depois de previamente aprovados o rótulo e sua fórmula.

§1º A aprovação do rótulo e da fórmula e do processo de fabricação de qualquer produto de origem animal inclui o que estiver sendo fabricado antes da vigência desta lei.

§2º Entende-se por padrão e fórmula de produto, para os fins desta lei:

a) matéria-prima, condimento, corante e qualquer outra substância que entre no processo de fabricação;

b) composição centesimal;

c) tecnologia de produção.

Art. 16. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 17. Os produtores de produtos de origem animal ficam obrigados a:

- I - Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas nessa lei e nos regulamentos;
- II - Cumprir as exigências regulamentares e da fiscalização inspetora do Serviço de Inspeção;
- III - Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para execução dos trabalhos de inspeção;
- IV - Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do Serviço de Inspeção;
- V - Possuir responsável técnico, quando for o caso;
- VI - Acatar todas as determinações da inspeção sanitária quanto ao destino dos produtos condenados;
- VII - Manter e conservar o estabelecimento de acordo com as normas desta Lei;
- VIII - Recolher, se for o caso, todas as taxas ou tarifas de inspeção sanitária e/ou outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
- IX - Submeter à inspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto distribuído, beneficiado ou industrializado;
- X - Fornecer à coordenação do Serviço de Inspeção realizado pelo consórcio Consórcio AMEG, até o décimo dia útil do início de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, beneficiamento, industrialização, distribuição, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- XI - Substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento, junto ao Serviço de Inspeção.

Art. 18. O Consórcio AMEG cobrará as Taxas relativas ao serviço de inspeção sanitária por ele executado.

Parágrafo único. As taxas são as previstas no Anexo I desta lei.

Art. 19. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as sanções legais, a serem aplicadas pelo Consórcio AMEG:

- I - Advertência escrita e orientação técnica quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
- II - Multa nos casos não compreendidos no inciso I do *caput* deste artigo, de acordo com os valores e gradações previstos no Anexo I;
- III - Apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;
- IV - Suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;
- V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitária adequadas;
- VI - Cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, artil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§2º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do *caput* deste artigo e perdidos em favor do Consórcio AMEG, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome e aqueles sem condições

para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.

§3º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§4º A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§5º Se a interdição não for suspensa nos termos do §4º deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 20. Fica ratificado o Programa denominado Serviço de Inspeção Municipal Consorciado – SIMC do Consórcio AMEG, constante do Anexo I desta Lei.

Art. 21. O serviço de inspeção, depois de instalado pelo Consórcio AMEG, será realizado de forma permanente ou periódica.

§1º A inspeção consorciada em caráter permanente consiste na presença do serviço de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§2º A inspeção consorciada em caráter periódico consiste na presença do serviço de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o §1º, excetuado o abate.

Art. 22. Fica o Poder Executivo autorizado a ceder servidores públicos para compor a equipe de Inspeção Sanitária do Consórcio AMEG, bem como bens móveis e imóveis especificados em Contrato de Programa.

Art. 23. Fica o Poder Executivo autorizado a abrir crédito especial ou suplementar no orçamento vigente para fazer face às despesas do Contrato de Programa a ser firmado.

Art. 24. Fica revogada a Lei Municipal nº 4.554/2019.

Art. 25. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

São Sebastião do Paraíso/MG, 11 de dezembro de 2024.

AUTOR: PREFEITO MUNICIPAL MARCELO DE MORAIS

VER. PRES. JOSÉ LUIZ DAS GRAÇAS / VER. VICE-PRES. JULIANO CARLOS REIS /
VER. SECRET. PEDRO SÉRGIO DELFANTE

Confere com o original

PRESIDENTE

ANEXO I

PROGRAMA SIMC – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO

Cria o SIMC – Serviço de Inspeção Municipal Consorciado no âmbito do Consórcio AMEG e dá outras providências

A Assembleia Geral do Consórcio AMEG aprovou o Programa SIMC – Serviço de Inspeção Municipal Consorciado, que observará as seguintes normas:

CAPÍTULO I – NORMAS GERAIS

Art. 1º. Fica criado, no âmbito do Consórcio AMEG, o SIMC - Serviço de Inspeção Municipal Consorciado, que tem por finalidade implementar os serviços de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal incluindo as atividades de fiscalização, orientação, educação e certificação, em um único serviço de inspeção abrangendo os municípios consorciados que aderirem a este Programa.

§ 1º O Consórcio AMEG realizará a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito na área de atuação do Consórcio AMEG.

§ 2º A área de atuação do Consórcio AMEG, para fins do disposto no § 1º é a soma dos territórios dos municípios consorciados, nos termos do art. 4º, § 1º, inciso I da Lei 11.107/2005.

§ 3º. A gestão associada e a prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada previstas neste Programa abrangerão somente os serviços prestados em proveito dos municípios que efetivamente firmarem o Contrato de Programa.

Art. 2º. Os municípios consorciados do Consórcio AMEG que aderirem ao Programa “SIMC – Serviço de Inspeção Municipal Consorciado” autorizam a gestão associada dos serviços públicos de inspeção industrial e sanitária e a prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada, os quais serão prestados nos termos deste Programa.

Parágrafo único. O Consórcio AMEG poderá exercer o poder de polícia administrativa, bem como as atividades de arrecadação de taxas, tarifas e outros preços públicos pelos serviços públicos prestados por si ou pelos entes consorciados.

Art. 3º. Para os fins deste Programa e da regulamentação a ser realizada por Instrução Normativa do Consórcio AMEG, são adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - análise fiscal - análise efetuada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores públicos e/ou empregados públicos;

IV - análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII - Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IX - desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X - equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal nº 8.171/1991, e demais normas federais e estaduais aplicáveis;

XI - espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XII - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII - limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XIV - sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XV - padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XVI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVII - programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo órgão competente;

XVIII - qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XIX - rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender; e

XXI - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII - estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte - estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e rãs) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês;

c) fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês;

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 toneladas de carnes por mês;

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

f) unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXIII - estabelecimento de produto de origem animal - qualquer instalação ou local nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne, o leite, o pescado, o mel e a cera de abelha, o ovo e os seus respectivos derivados, bem como os produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 4º. Para a consecução da gestão associada e da prestação dos serviços públicos em regime de gestão associada, os municípios consorciados signatários do contrato de programa transferem ao Consórcio o exercício das competências de planejamento, de coordenação, de regulação, de consentimento, de execução e de fiscalização de programas de produção e de defesa sanitária animal, fiscalização do comércio e do uso de insumos e produtos agropecuários e dos criatórios e abates de animais e o exercício da inspeção de produtos de origem animal, inclusive a aplicação das sanções previstas neste Programa.

Art. 5º. Os serviços públicos prestados em decorrência deste Programa serão remunerados observando-se as seguintes diretrizes:

I - no caso dos serviços decorrentes de delegação estadual e/ou federal, a remuneração e reajustes observarão o disposto nos instrumentos de delegação;

II - no caso dos serviços de competência municipal, exercidos no âmbito da gestão associada, as taxas têm como objetivo cobrir-lhes os custos, os quais deverão ser devidamente expostos e detalhados, e poderão incluir a aplicação de percentual mínimo para novos investimentos, definido por resolução da Assembleia Geral do Consórcio AMEG, aplicável sobre os valores dos custos.

Parágrafo único. Na hipótese do inciso II do caput, os reajustes serão feitos:

I - por resolução da Diretoria Executiva do Consórcio, no caso de simples recomposição inflacionária do período;

II - por meio de alteração deste Programa devidamente aprovada pela Assembleia Geral, no caso de efetivo reajuste, além da inflação, tomando-se sempre por base os custos detalhados, devidamente encaminhado às Câmaras Municipais para ratificação.

Art. 6º. Quando o Consórcio não for o próprio prestador de serviços, fica este autorizado pelos municípios consorciados a exercer a regulação e a fiscalização permanente sobre a prestação de serviços públicos, inclusive quando prestados, direta ou indiretamente, por município consorciado.

§ 1º É garantido ao Consórcio o acesso a todas as instalações e documentos referentes à prestação dos serviços.

§ 2º Incluem-se na regulação dos serviços as atividades de interpretar e fixar critérios para a fiel execução dos instrumentos de delegação dos serviços.

CAPÍTULO II – DO CONTRATO DE PROGRAMA

Art. 7º. O Contrato de Programa deverá atender ao disposto na Lei Federal 11.107/05 e no Decreto 6.017/07 e deverá conter cláusulas que estabeleçam:

I - os indicadores de qualidade dos serviços e de sua adequada e eficiente prestação;

II - as metas de expansão e qualidade dos serviços e os respectivos prazos, quando adotadas metas parciais ou graduais;

III - sistemas de medição, faturamento e cobrança dos serviços;

IV - o método de monitoramento dos custos e de reajustamento e revisão das taxas ou preços públicos;

V - os mecanismos de acompanhamento e avaliação dos serviços e procedimentos para recepção, apuração e solução de queixas e de reclamações dos cidadãos e dos demais usuários;

VI - os planos de contingência e de segurança;

VII - a transferência total ou parcial de encargos, serviços, pessoal ou de bens necessários à prestação dos serviços transferidos;

VIII - os procedimentos que garantam transparência da gestão econômica e financeira de cada serviço em relação a cada um de seus titulares;

IX - os direitos, garantias e obrigações do Município signatário do Contrato de Programa e do Consórcio, inclusive os relacionados às previsíveis necessidades de futura alteração e expansão dos serviços e consequente modernização, aperfeiçoamento e ampliação dos equipamentos e instalações;

X - os bens reversíveis;

XI - os critérios para o cálculo e a forma de pagamento das indenizações devidas ao Consórcio ou aos Municípios, relativas aos investimentos que não foram amortizados por tarifas ou outras receitas emergentes da prestação dos serviços;

XII - a obrigatoriedade, forma e periodicidade da prestação de contas do Consórcio aos Municípios signatários do Programa;

XIII - O Contrato de Programa definirá a estrutura necessária para a prestação dos serviços de inspeção sanitária e o dimensionamento das equipes, de acordo com os municípios que aderirem ao programa.

§ 1º Os bens municipais transferidos ao consórcio serão de propriedade do município contratante, sendo afetados ao Consórcio pelo período em que vigorar o contrato de programa.

§ 2º A extinção do contrato de programa dependerá do prévio pagamento das indenizações eventualmente devidas, especialmente das referentes à economicidade e viabilidade da prestação dos serviços pelo Consórcio.

CAPÍTULO III – DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 8º A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal têm por objetivo:

I - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

II - proteger a saúde do consumidor;

III - estimular o aumento da produção;

IV - promover o processo educativo permanente e continuado de todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 9º Para cumprir o disposto nos artigos 8º deste Programa, o consórcio desenvolverá, entre outras, ações que visem a:

I - promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de um serviço único de inspeção sanitária;

II - formular diretrizes técnico-normativas de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades dos municípios consorciados;

III - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;

IV - regulamentar o registro e o cadastro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal;

V - fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade.

§ 1º Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar nos municípios consorciados que aderirem a este programa sem que estejam previamente registrados ou cadastrados na forma deste Programa e de seu regulamento.

§ 2º O Consórcio AMEG poderá conceder prazo, na forma do regulamento, para os estabelecimentos se adaptarem às exigências deste Programa, concedendo-lhes título de registro ou de cadastro provisórios.

Art. 10. A competência dos municípios signatários deste Programa, prevista na Lei Federal 1.283/1950, para prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, será exercida pelo Consórcio AMEG.

Art 11. São sujeitos à fiscalização prevista neste Programa:

I - os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art. 12. A fiscalização, de que trata este Programa, far-se-á:

I - nos estabelecimentos industriais especializados no abate de animais e no preparo ou na industrialização de seus subprodutos, sob qualquer forma;

II - nos entrepostos-usina, nas usinas de beneficiamento, nas indústrias de laticínios, nos postos de refrigeração de leite e nas microusinas de leite;

III - nos entrepostos de ovos e nas indústrias de produtos deles derivados;

IV - nos entrepostos de recebimento e de distribuição de pescado e nas indústrias que o beneficiem;

V - nos postos e entrepostos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produto, subproduto ou matéria-prima de origem animal;

VI - nas propriedades rurais que produzam ou manipulem produto de origem animal ou produto dele derivado.

Parágrafo único. Quando necessário, serão feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produto e subproduto de origem animal destinados ao consumo humano ou animal.

Art. 13. A fiscalização sanitária referente ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

Parágrafo único. Os serviços de inspeção e de fiscalização sanitária serão executados de forma harmônica, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 14. O Consórcio AMEG poderá celebrar convênio, ou instrumento congênere, com as Secretarias Municipais da Saúde para estabelecer ação conjunta na inspeção e fiscalização do aspecto higiênico-sanitário dos produtos de origem animal no segmento varejista, visando à apreensão e à inutilização de produtos clandestinos ou impróprios para o consumo humano.

Parágrafo único. As despesas necessárias à inutilização de que trata este artigo serão custeadas pelo proprietário do estabelecimento infrator.

Art. 15. O Consórcio AMEG coordenará os seus serviços de fiscalização das relações de consumo e de inspeção sanitária, de forma integrada.

Art. 16. O Consórcio AMEG poderá firmar convênio com município, órgão ou entidade ligados à saúde e ao abastecimento, visando à inspeção e fiscalização integrada do processo de produção e de comercialização de produto de origem animal.

Art. 17. O serviço de inspeção respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 18. A inspeção e a fiscalização sanitária de produto de origem animal abrange as seguintes atividades, sem prejuízo de outras previstas em normas federais e estaduais:

- I - a classificação do estabelecimento;
- II - o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de relacionamento, bem como para a transferência de propriedade;
- III - a fiscalização da higiene do estabelecimento;
- IV - as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento;
- V - as normas de funcionamento do estabelecimento;
- VI - a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate;
- VII - a inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte;
- VIII - a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada;
- IX - a aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem animal;
- X - a embalagem e rotulagem do produto e subproduto;
- XI - o registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem;
- XII - a matéria-prima na fonte produtora e intermediária;
- XIII - os meios de transporte de animal vivo, assim como do produto derivado e sua matéria-prima, destinados à alimentação humana;
- XIV - o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;
- XV - a coleta de material para análise de laboratório;
- XVI - o exame microbiológico, histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto;
- XVII - o produto e o subproduto existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas neste regulamento;

XVIII - a aplicação de penalidade decorrente de infração;
XIX - outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 19. O Consórcio AMEG poderá coletar amostra de produto de origem animal para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado pelo Consórcio AMEG.

Art. 20. A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento deste Programa, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado, com ônus para o proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único. A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pelo Consórcio AMEG, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 21. A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial ou credenciado pelo Consórcio AMEG.

Art. 22. O estabelecimento registrado ou relacionado, na forma deste Programa, é obrigado a apresentar ao Consórcio AMEG relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal, acompanhada dos respectivos atestados sanitários dos rebanhos, de acordo com as normas regulamentares vigentes.

Parágrafo único. A reincidência no descumprimento do disposto neste artigo sujeita o infrator às multas previstas no Anexo I.

Art. 23. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

§ 1º. O Consórcio AMEG poderá, quando julgar necessário, exigir que matéria-prima destinada a estabelecimento registrado, proveniente de local não fiscalizado, se faça acompanhar de certificado sanitário, expedido por serviço sanitário oficial.

§ 2º. A entrada de produto ou matéria-prima de origem animal e seus derivados, procedentes de estabelecimento sob inspeção e fiscalização municipal, somente será permitida, em estabelecimento sob inspeção e fiscalização do Consórcio AMEG, após vistoria técnica realizada no estabelecimento de origem localizado em município com o qual o Consórcio AMEG não mantenha convênio.

Art. 24. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouro de bovino, suíno, equídeo, ave, coelho, caprino, ovino e demais espécies, de abate autorizado;

II - indústria de carne e derivados, entreposto de carne e derivados, e indústria de produto não comestível;

III - usina de beneficiamento de leite, fábrica de laticínios, entreposto de laticínios, posto de refrigeração, granja leiteira e microusina de leite;

IV - entreposto de pescado e indústria de conserva de pescado;

V - unidade apícola;

VI - entreposto de ovos e indústria de conserva de ovos;

VII - fábrica de coalho, coagulante e fermento.

Parágrafo único. Os demais estabelecimentos previstos neste Programa serão relacionados.

Art. 25. O pedido de registro de estabelecimento no SIMC deverá ser instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento simples que será protocolizado junto ao Consórcio AMEG dirigido ao SIMC;

II - cópia do registro da propriedade, do contrato social ou do contrato de arrendamento;
III - cópia do CNPJ ou CPF e da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural;
IV - laudo de inspeção prévia do terreno ou laudo técnico-sanitário do estabelecimento, quando se tratar de construção já existente;

V - memorial descritivo, assinado pelo proprietário e pelo responsável técnico, contendo informações de interesse econômico-sanitário e relação dos municípios a serem abastecidos;

VI - memorial descritivo da construção, assinado pelo proprietário e por profissional habilitado, contendo informações a respeito da construção, de acordo com modelo padrão;

VII - alvará de localização e funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal;

VIII - documento que ateste a regularidade ambiental, expedido pelo Órgão Ambiental competente;

IX - laudo de exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

X - planta baixa ou croquis das instalações, com *layout* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, escala mínima 1:100;

XI - atestado médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulem matérias primas e/ou produtos;

§ 1º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades deverão apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§ 2º Desde que se trate de agroindústria de pequeno porte, serão aceitos para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos.

§ 3º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

§ 4º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§ 5º Na inspeção prévia serão realizadas fotos das diversas dependências do estabelecimento, abrangendo os equipamentos existentes, bem como os aspectos externos.

Art. 26. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, apresentar fluxograma, com previsão dos equipamentos de acordo com a necessidade e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O SIMC poderá permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas nestes produtos não podem constar impressos ou gravados os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Programa.

Art. 27. No estabelecimento sob inspeção do Consórcio AMEG, a fabricação de produto somente será permitida depois de previamente aprovados o rótulo e sua fórmula.

§ 1º A aprovação do rótulo e da fórmula e do processo de fabricação de qualquer produto de origem animal inclui o que estiver sendo fabricado antes da vigência deste Programa.

§ 2º Entende-se por padrão e fórmula de produto, para os fins deste Programa:

a) matéria-prima, condimento, corante e qualquer outra substância que entre no processo de fabricação;

b) composição centesimal;

c) tecnologia de produção.

Art. 28. A fixação, classificação de tipo e padrão, aprovação de produto de origem animal, fórmula, carimbo e rótulo serão estabelecidos em instruções normativas baixadas pelo Consórcio AMEG.

Parágrafo único. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 29. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 30. As funções do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado - SIMC serão desempenhadas por servidores públicos municipais designados para as funções relacionadas ao serviço de inspeção, preferencialmente concursados, cedidos ao consórcio e/ou por empregados públicos contratados pelo consórcio.

§ 1º A estrutura física, os recursos humanos e materiais a serem alocados no Programa Serviço de Inspeção Municipal Consorciado - SIMC serão definidos no Contrato de Programa.

§ 2º A contratação dos empregados será realizada por prazo determinado de 02 (dois) anos, permitida a renovação do contrato, com base no art. 37, IX da Constituição da República de 1988.

§ 3º O Consórcio AMEG realizará concurso público para provimento de emprego público e/ou processo seletivo simplificado para contratação de empregado público, com a finalidade de composição da equipe necessária à execução dos serviços.

§ 4º O dimensionamento da equipe levará em conta a demanda dos Municípios que aderirem ao Programa, o número de agroindústrias na região e os estabelecimentos de abate.

Art. 31. O Consórcio AMEG poderá estabelecer parceria, cooperação técnica e firmar convênios com outros municípios, a SEAPA – Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária, o MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ao SUASA e ao programa de equivalência do Estado de Minas Gerais.

Art. 32. O Consórcio AMEG baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos referidos neste Programa, por meio de instrução normativa.

Parágrafo único. A regulamentação abrangerá:

I - a classificação dos estabelecimentos;

II - o exame das condições para o funcionamento dos estabelecimentos de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de cadastro, bem como para a transferência de propriedade;

III - a fiscalização da higiene dos estabelecimentos;

IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou prepostos dos estabelecimentos;

V - a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;

VI - a inspeção e a reinspeção dos produtos, dos subprodutos e das matérias-primas de origem animal, durante as fases de produção, industrialização, comercialização, aproveitamento e transporte;

VII - a aprovação de tipos, padrões e fórmulas de produtos e subprodutos de origem animal;

VIII - o registro de produto e de subproduto, bem como a aprovação de rótulo e embalagem;

IX - o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;

X - a coleta de material para análise de laboratório;

XI - a aplicação de penalidade decorrente de infração;

XII - outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 33. A regulamentação técnica para inscrição e funcionamento dos estabelecimentos e produtores abrangidos por este programa poderá ser alterada no todo ou em parte, sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal.

CAPÍTULO IV – DA FISCALIZAÇÃO, DAS PRÁTICAS INFRATIVAS E DAS PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

Art. 34. A fiscalização sanitária de produtos de origem animal será exercida no território do Consórcio Consórcio AMEG, por meio do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado – SIMC.

§ 1º O SIMC dimensionará a sua equipe, de acordo com o número de estabelecimentos a serem inspecionados e com a demanda dos municípios signatários do Programa.

§ 2º O SIMC será composto por empregados e funcionários públicos do Consórcio AMEG e por servidores cedidos pelos municípios signatários do contrato de programa, devidamente capacitados e treinados.

Art. 35. O descumprimento das normas aplicáveis e da regulamentação a ser realizada por Instrução Normativa é considerada prática infrativa e será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 36. Em se tratando de microempreendedor individual, microempresa e empresa de pequeno porte, a primeira fiscalização realizada no estabelecimento comercial, quanto às irregularidades verificadas, será orientadora, devendo o agente fiscal mencioná-las no auto de constatação e notificar o fornecedor para saná-las, no prazo indicado no formulário de fiscalização ou fixado pela autoridade administrativa responsável pela diligência, sob pena de autuação, caso as infrações sejam novamente verificadas numa futura fiscalização.

§ 1º Não serão passíveis de fiscalização orientadora as situações em que:

I - a violação das boas práticas decorrer de má-fé do fornecedor, de fraude, de resistência ou embaraço à fiscalização, de reincidência, de crime doloso ou prática que importe risco para a vida, a saúde ou a segurança dos alimentos;

II - as práticas abusivas se relacionarem à ocupação irregular de reserva de faixa não edificável, de área destinada a equipamentos urbanos, de áreas de preservação permanente e nas faixas de domínio público das rodovias, ferrovias e dutovias ou de vias e logradouros públicos.

§ 2º Equipara-se à primeira visita, a critério da autoridade administrativa, a recomendação devidamente fundamentada, expedida em procedimento próprio, dirigida ao estabelecimento, contendo as condutas a serem adotadas na sua atividade, o prazo a ser observado e advertência de que poderá ser autuado pela fiscalização caso deixe de cumpri-las.

§ 3º A inobservância do critério da dupla visita, nos termos do artigo 55, § 6º, da Lei Complementar nº 123/2006, em relação às microempresas e empresas de pequeno porte, implica em nulidade do auto de infração e das sanções administrativas aplicadas.

Art. 37. O processo administrativo será instaurado por servidor municipal cedido ou por fiscal do Consórcio AMEG, mediante lavratura de auto de infração e seguirá as seguintes fases:

I - notificação do responsável pelo estabelecimento para apresentar defesa, no prazo de 10 dias úteis, a contar de sua intimação, ocasião em que, querendo, deverá apresentar a documentação pertinente, requerer a produção de novas provas e apresentar rol de testemunhas, se for o caso;

II - se houver requerimento de produção de provas, será designada audiência de instrução e julgamento, preferencialmente por meio virtual, para ouvir o autuado e as testemunhas, no número máximo de 3 para cada fato, que comparecerão ao ato processual, independentemente de intimação;

III - finalizada a instrução, o autuado será intimado para, no prazo de 10 dias úteis, apresentar alegações finais;

IV - apresentadas as alegações finais, o processo administrativo será remetido à autoridade administrativa, que, julgando-o subsistente, aplicará, ao infrator, as sanções administrativas cabíveis;

V - o infrator será intimado para, no prazo de 10 dias úteis, a contar de sua intimação, cumprir a sanção administrativa imposta ou apresentar recurso hierárquico ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado - SIMC;

VI - havendo recurso e confirmada a decisão administrativa que impôs sanção administrativa ao estabelecimento, o seu responsável será intimado para cumpri-la, no prazo de 10 dias úteis;

VII - sendo aplicada a penalidade de multa, e não havendo o seu pagamento, a mesma será inscrita em dívida ativa e executada judicialmente pelo Consórcio;

VIII - quitado o valor da multa, o mesmo será revertido ao Fundo Regional do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado - FRSIMC.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado - SIMC, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 38. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 39. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 40. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as seguintes sanções:

I - advertência escrita e orientação técnica quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II - multa de até R\$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com a gradação prevista neste Programa;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço a ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitária adequadas;

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor do Consórcio AMEG, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome e aqueles sem condições para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.

§ 3º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§ 4º A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 5º Se a interdição não for suspensa nos termos do §4º deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIMC.

Art. 41. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I - multa leve de R\$200,00 (duzentos reais) a R\$2.000,00 (dois mil reais) para:

- a) realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;
- b) industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias adequadas;
- c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;
- d) não utilização dos carimbos oficiais;
- e) ausência da data de fabricação;
- f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
- g) elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
- h) não tratamento adequado de águas residuais;
- i) apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- j) esteja utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- k) realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- l) permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com as condições que serão previstas em regulamento, como, desuniformizadas e em condições de higiene pessoal insatisfatória;
- m) não apresentar documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- n) não apresentar a documentação necessária de exames médicos de funcionários;
- o) aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no SIMC;
- p) possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;
- q) não apresentar programas de autocontrole, como Boas Práticas de Manipulação;
- r) não cumprimento dos prazos para saneamento das irregularidades mencionadas no auto de infração;

II - multa média de R\$2.500,00 (dois mil e quinhentos reais) a R\$5.000,00 (cinco mil reais) para:

- a) não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
- b) utilizar água não potável no estabelecimento;
- c) utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
- d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
- e) comércio de produtos sem inspeção;
- f) não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, em acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação;
- g) não apresentar responsável técnico ou proprietário que assuma a responsabilidade ou não apresente curso de capacitação fornecido até mesmo pelo SIMC;
- h) industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
- i) transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
- j) apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- k) deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

l) manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;
m) utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
n) não apresentar análises e registros de análises de controle de qualidade;
III - multa grave de R\$5.500,00 (cinco mil e quinhentos reais) a R\$8.000,00 (oito mil reais) para:

- a) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado - SIMC;
- b) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- c) utilização de selo oficial do SIMC em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
- d) utilização de selo oficial do SIMC de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;
- e) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIMC;
- f) apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

IV – multa gravíssima de R\$10.000,00 (dez mil reais) a R\$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) para:

- a) sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIMC;
- b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
- c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da fiscalização, no exercício de suas atividades;
- d) ocorrer atos que busquem burlar, impedir, dificultar, burlar, a ação de inspeção;
- e) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- f) utilização de selo oficial do SIMC em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
- g) utilização de selo oficial do SIMC de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;
- h) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIMC.

§ 1º Os valores das multas serão corrigidos anualmente de acordo com a variação da inflação medida pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.

§ 2º A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIMC.

Art. 42. Para imposição da pena de multa e sua graduação dentro dos limites estipulados, a autoridade sanitária levará em conta:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III - os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;
- IV - a capacidade econômica do autuado;
- V - a reincidência.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - o infrator ser primário;
- II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 43. Não poderá ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme modelo a ser estabelecido em regulamentação.

§ 1º O auto de infração deve ser assinado pelo servidor/empregado público que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

§ 2º Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

§ 3º A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a equipe técnica do SIMC e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 44. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 40, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões da Instrução Normativa regulamentadora, quando o infrator:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal Consorciado - SIMC; ou

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIMC e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

Art. 45. As despesas decorrentes da apreensão, da interdição e da inutilização de produtos e subprodutos agropecuários ou agroindustriais, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animais, serão custeadas pelo proprietário.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Consórcio Consórcio AMEG que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 46. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 40, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Programa e das Instruções Normativas regulamentadoras:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIMC e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao SIMC e ao consumidor;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIMC;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIMC, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao Consórcio Consórcio AMEG dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Consórcio Consórcio AMEG ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 47. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 40, caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Programa e das Instruções Normativas regulamentadoras, quando o infrator:

I - embarçar a ação de servidor municipal cedido ou do empregado público do Consórcio Consórcio AMEG no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor público cedido ou empregado público do Consórcio Consórcio AMEG;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIMC;

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIMC e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Consórcio Consórcio AMEG e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIMC;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIMC, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 48. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 40, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Programa ou das Instruções Normativas regulamentadoras, quando ocorrer:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIMC, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 49. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embargo à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas neste Programa.

Art. 50. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 51. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Programa ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 49; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

Art. 52. Nos casos de cancelamento de registro no SIMC a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues ao SIMC mediante recibo.

Art. 53. As decisões definitivas do SIMC são títulos executivos extrajudiciais, que serão inscritos em dívida ativa e executados pelo Consórcio Consórcio AMEG.

Parágrafo único. A Certidão de Dívida Ativa poderá ser objeto de protesto extrajudicial nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei 9.492/1997.

CAPÍTULO V – DAS TAXAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO

Art. 54. Fixam instituídas as seguintes Taxas relativas à inspeção sanitária de competência do Consórcio Consórcio AMEG:

I – taxas de registro de estabelecimento industrial ou de transformação:

a) Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de animais de grande e médio porte – R\$600,00.

b) Matadouro de aves e peixes e pequenos animais em geral – R\$300,00.

c) Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos cárneos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos – R\$450,00.

d) Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação – R\$250,00.

e) Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados – R\$200,00.

f) Entrepostos de ovos, produção e beneficiamento e fábricas de conservas de ovos – R\$200,00.

g) Entrepostos de mel e cera de abelha e indústria de processamento – R\$200,00.

h) Taxa de alteração cadastral – R\$100,00.

II – taxas de renovação anual de registro – taxa anual:

a) Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de animais de grande e médio porte – R\$300,00.

b) Matadouro de aves e peixes e pequenos animais em geral – R\$150,00.

c) Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos cárneos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos –

R\$225,00.

d) Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação – R\$125,00.

e) Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados – R\$100,00.

f) Entrepostos de ovos, produção e beneficiamento e fábricas de conservas de ovos – R\$100,00.

g) Entrepostos de mel e cera de abelha e indústria de processamento – R\$100,00.

III – taxas de análise para registro de rótulos e produtos:

α) Todos os estabelecimentos – R\$35,00.

IV – taxas de ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento:

a) Todos os estabelecimentos – R\$30,00.

V – taxas de acompanhamento de abate:

a) Abate de bovinos, bubalinos e equinos e outros animais de grande porte (por cabeça) – R\$1,50.

b) Abate de suínos, ovinos e caprinos e outros animais de pequeno porte (por cabeça) – R\$1,00.

c) Abate de aves, coelhos e outros (por centena de cabeça ou fração) – R\$1,50.

VI – taxas de inspeção sanitária industrial – taxas mensais por produção:

a) Produtos cárneos salgados ou dessecados (por ton. ou fração) – R\$10,00.

b) Produtos de salsicharia embutidos e não embutidos (por ton. ou fração) – R\$10,00.

c) Produtos cárneo em conserva, semiconserva e outros prod. cárneos (por ton ou fração) – R\$10,00.

d) Toucinho, unto ou banha em rama, banha, gordura bovina, gordura ave em rama e outros produtos gordurosos comestíveis (por ton. ou fração) – R\$8,00.

e) Farinha, sebo, óleos, graxa branca, peles e outros subprodutos não comestíveis (por ton. ou fração) – R\$4,00.

f) Peixes e outras espécies aquáticas, em qualquer processo de conservação (por ton. ou fração) – R\$10,00.

g) Subprodutos não comestíveis de pescados e derivados (por ton.ou fração) – R\$5,00.

h) Leite de consumo pasteurizado ou esterilizado (cada 1.000 litros ou fração) – R\$5,00.

i) Leite aromatizado, fermentado ou gelificado (cada 1.000 litros ou fração) – R\$5,00.

j) Leite desidratado concentrado, evaporado, condensado e doce de leite (por ton. ou fração) – R\$25,00.

k) Leite desidratado em pó de consumo direto (por ton. ou fração) – R\$20,00.

l) Leite desidratado em pó industrial (por ton. ou fração) – R\$25,00.

m) Queijo minas, prato e suas variedades, requeijão, ricota e outros queijos (por ton. ou fração) – R\$50,00.

n) Manteiga (por ton. ou fração) – R\$40,00.

o) Creme de mesa (por ton. ou fração) – R\$40,00.

p) Margarina (por ton. ou fração) – R\$20,00.

q) Caseína, lactose e leite em pó (por ton. ou fração) – R\$40,00.

r) Ovos de ave, a cada 30 (trinta) dúzias ou fração – R\$0,20.

s) Mel, cera de abelha e produtos à base de mel de abelha (por centena kg ou fração) – R\$1,00.

VII - Cadastro de insumos agropecuários, por produto (indústria) – R\$300,00.

Parágrafo único. Os valores das taxas serão atualizados anualmente por Decreto utilizando-se a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, ou outro índice inflacionário que venha a substituí-lo.

Art. 55. O fato gerador das taxas é o exercício do poder de polícia de inspeção e fiscalização sanitária sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos por este Programa.

Art. 56. Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que exerçam atividades, direta ou indiretamente, sujeita à inspeção sanitária e industrial prevista neste Programa.

Art. 57. A falta ou insuficiência de recolhimento das taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa equivalente a 10% (dez por cento) da importância devida, acrescido de atualização pelo IPCAE, ou outro índice oficial que vier a substituí-lo, até a data do efetivo pagamento e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao do vencimento.

Art. 58. As agroindústrias de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de registro, de inspeção e fiscalização sanitária, conforme definido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

CAPÍTULO VI – DO FUNDO REGIONAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 59. Fica criado o Fundo Regional de Inspeção Sanitária, de natureza contábil, com o objetivo de centralizar e gerenciar recursos orçamentários para o programa SIMC – Serviço de Inspeção Municipal Consorciado.

Art. 60. O Fundo Regional de Inspeção Sanitária é constituído por:

I - dotações relativas ao Contrato de Programa do SIMC;

II - recursos financeiros oriundos da União, do Estado e dos Municípios, repassados diretamente ou através de contrato de programa, termo de cooperação, convênio ou instrumento congênere;

III - contribuições e doações de pessoas físicas ou jurídicas, entidades e organismos de cooperação nacionais ou internacionais;

IV - receitas operacionais e patrimoniais de operações de crédito realizadas com recursos do Fundo;

V - receitas de taxas, tarifas e preços públicos relativas ao Serviço de Inspeção Municipal Consorciado - SIMC;

VI - receitas advindas de multas aplicadas pelo SIMC ou destinadas ao Fundo por outros órgãos de fiscalização;

VII - valores previstos em TAC – Termo de Ajustamento de Conduta.

§ 1º As receitas descritas neste artigo serão depositadas, obrigatoriamente, em conta especial a ser aberta e mantida em estabelecimento de crédito;

§ 2º Quando não estiverem sendo utilizados nas finalidades próprias, os recursos do Fundo poderão ser aplicados em conta remunerada, objetivando o aumento das receitas do Fundo, cujos resultados a ele reverterão.

§ 3º As aplicações dos recursos do Fundo serão previamente aprovadas pelo Conselho do Fundo Regional de Inspeção Sanitária.

§ 4º Os recursos do Fundo deverão ser aplicados para manter o SIMC, expandir e melhorar os serviços.

CAPÍTULO VII – DO CONSELHO DO FUNDO REGIONAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 61. Fica criado o Conselho do Fundo Regional de Inspeção Sanitária, com caráter deliberativo, consultivo e de assessoramento técnico, vinculado ao Consórcio AMEG, ao qual compete:

I - garantir a gestão democrática e a participação popular na proposição de diretrizes destinadas ao planejamento e à aplicação dos recursos destinados ao SIMC;

II - acompanhar a elaboração e a implementação da regulamentação do SIMC;

III - acompanhar a gestão financeira do SIMC;

IV - propor, anualmente, para exame da Secretaria Executiva do Consórcio AMEG, as

diretrizes, prioridades e programas de alocação de recursos;

V - convocar audiências públicas para apresentar, debater e propor as diretrizes, prioridades e programas relativos ao SIMC;

VI - acompanhar a aplicação de recursos e avaliar, anualmente, a eficácia dos programas desenvolvidos pelo SIMC;

VII - elaborar, aprovar e modificar seu Regimento Interno.

VIII - estimular o crescimento e desenvolvimento de agroindústrias com atividades nos municípios consorciados;

IX - instituir, quando julgar necessário, câmaras técnicas e grupos temáticos, para realização de estudos, pareceres e análises de matérias específicas, objetivando subsidiar suas decisões.

Art. 62. O Conselho do Fundo Regional de Inspeção Sanitária será composto de 09 (nove) membros e respectivos suplentes, com representação paritária da sociedade civil e do Poder Público.

I – Presidente do Conselho: Coordenador do SIMC;

II - Representantes da Sociedade Civil:

a) 02 representantes de cooperativas de produtores rurais;

b) 02 representantes de estabelecimentos industriais;

III - Representantes Governamentais:

a) 01 representante do IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária ou da SEAPA – Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

b) 03 representantes dos órgãos executivos municipais relativos à agropecuária, de Municípios consorciados que aderirem a este Programa;

§ 1º Os conselheiros indicados nos incisos II e III terão mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reconduzidos por igual período.

§ 2º A função de conselheiro é considerada prestação de serviço público relevante e não será renumerada.

§ 3º Para a escolha da primeira composição do Conselho, será feita uma reunião pública, com divulgação da convocação para participação das entidades indicadas.

§ 4º Nessa mesma reunião, deverão ser definidos os critérios para as escolhas e, em seguida, procedida a eleição dos representantes previstos no inciso II do caput deste artigo.

§ 5º Os Prefeitos dos Municípios consorciados que aderirem a este Programa farão a indicação de um representante e de um suplente por ofício dirigido à Secretaria Executiva do Consórcio

§ 6º Os membros serão empossados por ato da Secretaria Executiva.

§ 7º Haverá, para cada membro do Conselho, um suplente, pertencente ao mesmo órgão, entidade ou segmento do titular.

§ 8º As entidades e segmentos da sociedade civil deverão indicar seus representantes e suplentes, com antecedência de 30 (trinta) dias, antes do término do mandato do Conselho/conselheiros.

Art. 63. As decisões do Conselho serão tomadas com a presença da maioria dos seus membros, observado o quórum de maioria absoluta para a sua instalação, tendo o Presidente o voto de desempate.

Art. 64. O Conselho terá reuniões ordinárias trimensais e poderá reunir-se, extraordinariamente por convocação da Secretaria Executiva.

§ 1º A convocação será precedida da divulgação da pauta.

§ 2º As sessões do CRIS são públicas e seus atos amplamente divulgados.

Art. 65. O não comparecimento a 3 (três) reuniões consecutivas ou a 4 (quatro) alternadas durante o período de 12 (doze) meses implica em desligamento automático do membro do Conselho, devendo haver sua substituição.

Art. 66. O Conselho elaborará seu Regimento Interno, que regerá o funcionamento das reuniões e disporá sobre a operacionalidade das suas decisões.

CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 67. Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Art. 68. Este programa entrará em vigor na data da assinatura do Contrato de Programa por pelo menos 2 (dois) municípios integrantes do Consórcio AMEG.

(sede do consórcio), (data).